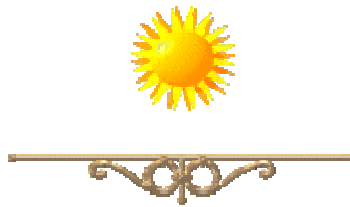


Fiche recette 153

Fonds d'Artichauts au Céleri.

(Plat végétarien). Réalisation : 20 minutes. Pas de cuisson



Ingrédients pour 4 personnes.

500 g de fonds d'artichauts cuits (les plus pratiques sont les surgelés), 1 bol de champignons blancs crus, 2 pommes, une salade verte, 2 branches de céleri, 2 œufs durs, 2 cuillers à soupe d'huile d'olives et une cuiller à soupe de vinaigre de cidre, du sel et du poivre du moulin.

Réalisation.

Couper en dés les fonds d'artichauts (frais, surgelés, ou en conserve). S'ils sont crus, il faudra les cuire, 6 minutes à la vapeur en autocuiseur. Émincer les champignons crus. Peler et épépiner les pommes et les couper en petits morceaux. Enlever les fils et couper les branches de céleri en rondelles fines. Ajouter les rondelles d'œufs durs. Mélanger le tout dans un saladier en ajoutant l'huile et le vinaigre. Saler et poivrer modérément.